



ANTIPASTI

I FRITTI

- Fritto Suburra:** tempura di verdure - una crocchetta di baccalà, patate e finocchietto selvatico - una polpetta frita di olive e carne (manzo e maiale) 13
- Tempura di verdure** 13 ✓
- Crocchette di baccalà, patate e finocchietto selvatico** 13
- Polpette fritte di olive e carne (manzo e maiale)** 13

- Hummus di ceci e tapenade di olive** con crostini di pane 11
- Insalata di seppie, sedano e bottarga** condita con alici 14 ✕
- Baccalà mantecato, pane tostato e giardiniera** 14
- Tris di bruschette:** pomodoro e prosciutto - burrata e alici - crema di carciofi e pomodori secchi 13
- Millefoglie delle isole** - ricotta infornata e caponata con cialda di lenticchie 13 ✓ ✕
- Tagliere di salumi italiani** (per due persone) 22

PRIMI

I PRIMI DELLA TRADIZIONE ROMANA

- Rigatoni freschi all'Amatriciana** 12
- Rigatoni freschi alla Gricia** 12
- Rigatoni freschi alla Carbonara** 12
- Spaghettoni Cacio e Pepe** 12 ✓

- Paccheri allo Scarpariello** con pomodoro, basilico, pecorino, parmigiano, caciocavallo 14 ✓
- Ravioli ricotta e spinaci** con salsa di pomodoro 13 ✓
- Melanzane alla Parmigiana** 14 ✓ ✕
- Riso alla Sorrentina** (pomodoro, parmigiano, pecorino e mozzarella) 14 ✓ ✕
- Spaghettoni alla Luciana** con ragù di polpo, olive e pomodoro 15
- Ravioli ripieni di porchetta e cicoria** su crema di fave e crumble di finocchietto, pecorino e farina di mais 14

✓ = vegetariano ✕ = senza glutine

* Prodotto surgelato all'origine.

In base alla stagionalità e reperibilità dei prodotti, alcuni di essi potrebbero essere surgelati all'origine. Il nostro pesce destinato ad essere consumato crudo subisce un processo di abbattimento della temperatura al fine di garantirne l'assoluta integrità alimentare (in conformità alle prescrizioni del Reg. CE 853/2004). Alcuni dei prodotti da noi acquistati freschi potrebbero essere abbattuti, ai sensi del Reg. CE 853/2004. Per le frittiture viene utilizzato olio di arachidi.

Nella nostra attività sono presenti allergeni. Invitiamo le persone allergiche, intolleranti, vegetariane o vegane, a chiedere informazioni al personale di sala (Reg. CE 1169/2011)





SECONDI

Carne

- Polpette di manzo e vitella della nonna** (salsa di pomodoro e basilico) 16
Saltimbocca alla romana (vitella, prosciutto e salvia) 17 ✂
Filetto di manzo alla griglia condito con olio alle erbe del mediterraneo 21 ✂
Pulled Pork - spalla di maiale leggermente affumicata cotta a bassa temperatura con spezie, salsa BBQ, servito in panino con verza rossa, chips di patate fatte in casa ed insalata 17
Pollo de' cocchio alla Romana - pollo e peperoni con cialda di mais 16 ✂

Pesce

- Baccalà alla Mediterranea** con pomodorini, olive, capperi, basilico, origano 18 ✂
Fish & Chips alla Romana - baccalà fritto in pastella con salsa di peperoni e chips di patate fatte in casa 18
Spigola al forno alla Scapece (zucchine romanesche fritte, aceto, menta) 21 ✂

Vegetariano

- Pallocche Cacio e Ova** con salsa di pomodoro e basilico 14 ✓

I NOSTRI SECONDI ESTIVI

- Tartare di manzo a coltello** con friarielli, aringa affumicata e gel di sesamo 21 ✂
Vitello tonnato - girello di vitello con salsa tonnata light (tuorlo d'uovo sodo, tonno, yogurt magro, alici, prezzemolo e capperi) 16 ✂
Baccalà alla Catalana con patate, cipolla, sedano, basilico, pomodoro, succo di limone e paprika dolce affumicata 18 ✂

CONTORNI

- Insalata mista** con semi di sesamo, lino e girasole 6 ✓ ✂
Caponata di verdure 7 ✓ ✂
Chips di patate fatte in casa 5 ✓
Verdure cotte miste di stagione 6 ✓ ✂

DESSERT

- Tiramisù** 6 ✓ ✂
Cheesecake con marmellata di visciole e crumble di tozzetti 6 ✓
Millefoglie con chantilly e caramello salato 6 ✓
Pavlova con chantilly, fragole marinate e cioccolato 7 ✓
Torta al nocino con crema chantilly 7 ✓
Ananas 6 ✓ ✂
Biscotti 4 ✓

Coperto 1,5

✓ = vegetariano ✂ = senza glutine

